MARTIN VIALATTE

PRODUCTOS PARA LA CLARIFICACIÓN

QALISOL

Asociación de distintas gelatinas de pescado seleccionadas
Clarificación, afinado y respeto para los vinos tintos de calidad

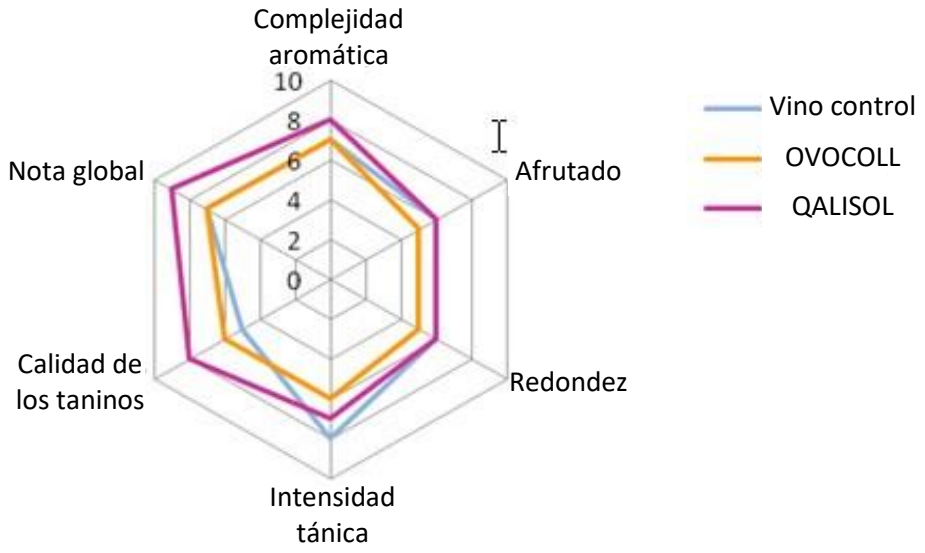
CARACTERÍSTICAS

QALISOL es una alternativa sin proteínas alergénicas a la albúmina de huevo.
QALISOL está formado por distintas gelatinas de pescado, seleccionadas en función de su pureza y grado de hidrólisis. Esta selección confiere a **QALISOL** unas cualidades excepcionales para la clarificación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

QALISOL se distingue por una gran finura de acción: suaviza la estructura del vino sin desequilibrarla, respetando íntegramente sus características aromáticas y su tipicidad.
En particular, **QALISOL** evita las notas secantes que a veces se encuentran al utilizar albúmina de huevo para la clarificación.
QALISOL respeta la calidad de los taninos, tal y como se muestra en el gráfico siguiente:

Burdeos tinto 2007
crianza 12 meses en barricas de roble
dosis: 4 cL/hL



QALISOL permite seguir con la práctica tradicional de afinado de los vinos tintos de calidad, pero sin el inconveniente de utilizar sustancias alergénicas.
QALISOL prepara y facilita las operaciones de filtración. Evita la precipitación en botella de la materia colorante coloidal.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

DOSIS

3 a 5 cL/hL

MODO DE EMPLEO

Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de QALISOL, permite remontar tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto), como en el descendente (hasta el usuario).
La manipulación de QALISOL no supone ningún peligro para el usuario. No obstante, para las personas sensibles al SO_2, informamos que este producto en forma líquida contiene aproximadamente 4 g/L de SO_2.
Agitar el envase antes de abrir.
Añadir QALISOL en el transcurso de un remontado, con la ayuda de una bomba dosificadora o un Dosacol (racor para clarificantes).
Homogeneizar cuidadosamente el depósito.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 L - Caja de 15 x 1 L.
Bidón de 20 L.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**